

	<b>FICHA TÉCNICA DE TABLETA DE MANZANA TGP 95gx30ud</b>	<b>CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3114</b>
		Hoja 1 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

#### DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA



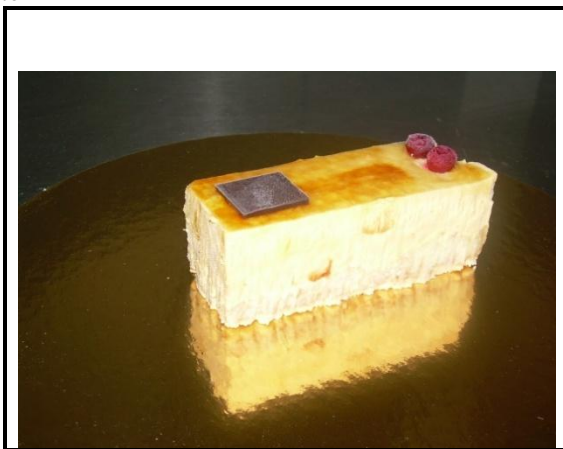
GRUPO TOPGEL, S.L  
C.I.F. B-83491761  
Avda. de Europa 34- D, 1ª planta, Oficina B  
28023 Madrid

#### DENOMINACIÓN PRODUCTO

**TABLETA DE MANZANA**  
Código EAN 13: 843602410518 6  
Código EAN 128: (01) 1843602410518 3 (15) FC (10) LOTE

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS

Foto



**DESCRIPCIÓN**  
Mousse de caramelo y manzana

#### COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).

##### Indicar los ingredientes y el % del de mayor proporción e identificativos del producto.

Preparado manzana (38,5%) (Manzana (70%)), jarabe de glucosa-fructosa, agua, almidón modificado, azúcar, conservante (sorbato de potasio), reguladores de acidez (ácido cítrico, citrato sodio), antioxidante (ácido ascórbico), aroma, colorante(beta-caroteno)), nata 35%MG (nata[**leche**] y estabilizante (carragenato), azúcar, gel de brillo (jarabe de glucosa-fructosa, agua, azúcar, almidón modificado, gelificante (pectina), conservante (sorbato de potasio), reguladores de acidez (ácido cítrico, citrato de sodio)), bizcocho (**huevo**, harina de trigo [**gluten**], azúcar, agua, jarabe de glucosa y fructosa, emulgentes (E-477 y E-471), estabilizantes (E-470a y E-415), gasificantes (E-450i y E-500 i), antiapelmazante (E-170i), almidón de patata, sal común y conservante (E-200), gelatina en láminas, y aroma de caramelo (extractos aromáticos y aromas naturales, caramelo (35%), jarabe de glucosa, jarabe de azúcar invertido, agua, espesante (almidón modificado). Decoración, chocolatina (cobertura de chocolate negro 53% (pasta de cacao (47.5%), azúcar, manteca cacao (6.7%), emulsionante (lecitina de **soja**) y aroma (vainilla) y arándanos.

	<b>FICHA TÉCNICA DE TABLETA DE MANZANA TGP 95gx30ud</b>	<b>CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3114</b>
		Hoja 2 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

#### MARCA COMERCIAL

Marca TOPGEL

☒ Si

☐ No, entonces:

☐ Marca proveedor

☐ Marca Blanca

#### CADUCIDAD (meses)

12 meses

#### MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Descongelar en frigorífico durante 1-2 horas. Una vez descongelado el producto consumir inmediatamente o conservar en frigorífico máximo 3 días (consejo). No volver a congelar. CONSERVACIÓN

En congelador: \*: 1 semana // \*\*: 2 semanas // \*\*\*: 3 meses // \*\*\*\*: 12 meses.

#### EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

##### **Embalaje:**

##### **Unidad mínima de venta:**

##### **Caja:**

Largo ( cm)	43,5
Ancho (cm)	28,5
Alto ( cm )	5,0
Unidades caja:	30
Kilos caja:	2.850

##### **Palet:**

Formato Palet:	europeo
Cajas x fila:	6
Filas x Palet:	18
Kg de Palet:	307.8kg

#### VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):

NUTRIENTES	PORCENTAJE
Hidratos de carbono:	26%
De los cuales azúcares	14.5%
Grasas:	19.5%
De las cuales saturadas	11.9%
Proteínas:	2.7%
Sal	0.1%
VALOR ENERGÉTICO POR 100g	
Kcalorías:	294
Kjulios:	1225

	<b>FICHA TÉCNICA DE TABLETA DE MANZANA TGP 95gx30ud</b>	<b>CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3114</b>
		Hoja 3 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

### INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

(Indicar según legislación que aplica)

**Norma:** Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el reglamento (CE) 1441/2007 de la Comisión de 5 de Diciembre de 2007

Gérmenes	Metodología empleada	Límites	
Microorganismos aeróbicos / g (30°C)	ISO 4833/2003	1.10 <sup>5</sup> ufc/g	Autocontrol
Coliformes / g (30°C)	ISO 7402/1993	1.10 <sup>3</sup> ufc/g	Autocontrol
Coliformes fecales / g	AFNOR (BIO 12/5-01/99)	Ausencia/g	Autocontrol
Estafilococos aureus / g	ISO 6888-1/1999	Ausencia/0,1g	Autocontrol
Anaerobias sulfito-reductoras 46°C / g	-	-	-
<b>Salmonella en 25g</b>	<b>Basado en ISO 6579/2002</b>	<b>Ausencia/25g</b>	<b>Legislación</b>
<b>Listeria monocytógenes</b>	<b>Basado en ISO 11290-1/A1-2004</b>	<b>Ausencia/25g</b>	<b>Legislación</b>
Clasificación del producto:			
Otras normas ¿???			
Mohos y levaduras	ISO 7954/1987	1.10 <sup>3</sup> ufc/g	Autocontrol

### INFORMACIÓN ALÉRGICA según RD 1334/1999 de 31 de julio y posterior modificación por RD 1245/2008, de 18 de julio.

Marquen la opción según sea el caso (indicar también si existen trazas como TRAZAS):

- ☒ 1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:
- ☒ a. Trigo
  - ☐ b. Centeno
  - ☐ c. Cebada
  - ☐ d. Avena
  - ☐ e. Espelta
  - ☐ f. Kamut
- ☐ 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- ☒ 3. Huevos y productos a base de huevo
- ☐ 4. Pescado y productos a base de pescado.
- ☐ 5. Cacahuets y productos a base de cacahuets
- ☒ 6. Soja y productos a base de soja
- ☒ 7. Leche y derivados
- ☒ 8. Lactosa
- ☒ 9. Frutos de cáscara: TRAZAS
- ☒ a. Avellanas TRAZAS
  - ☒ f. Almendras TRAZAS
  - ☐ b. Anacardos
  - ☐ c. Pascanas
  - ☐ d. Castañas de Pará
  - ☐ e. Pistachos
  - ☐ f. Nueces
  - ☐ g. Nueces de Macadamia
- ☐ 10. Apio y derivados
- ☐ 11. Mostaza y productos derivados
- ☐ 12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- ☐ 13. Dióxido de azufre y sulfitos
- ☐ 14. Altramuces y productos derivados de altramuces
- ☐ 15. Moluscos y productos a base de moluscos.

	<b>FICHA TÉCNICA DE TABLETA DE MANZANA TGP 95gx30ud</b>	<b>CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3114</b>
		Hoja 4 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

**(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).**

Se indican como trazas los alérgenos presentes en otros productos que se fabrican en la misma línea (frutos secos)

**INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA**

Color: Mousse dorado con una capa fina de caramelo  
Sabor: Sabor a manzana y caramelo  
Textura: Esponjosa  
Olor: Suave, típico de manzana dulce

Otros datos cualitativos:

pH =

Grados Brix =

Humedad:

Ácidos grasos libres:

Índice de peróxidos:

**OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):**

% Glaseo:

% Rebozado:

% Empanado:

% Sal: 0.1%

Talla o calibre:

Nº piezas: 30Ud

% inyección:

Peso pieza/unidad: 95g /Ud

Origen:

Zona FAO:

Nombre en latín especie:

Método de producción: ☐ Extractiva ☐ Acuicultura ☐ Otro:.....

Presentación:

- ☐ IQF .....  
☐ VACÍO .....  
☐ HIGIENIZADO .....  
☐ INTERFOLIADO .....  
☐ OTRO .....

Peso escurrido:

Contiene OMG's: ☐ SI ☒ NO